

DOMAINE GRAND ROCHE

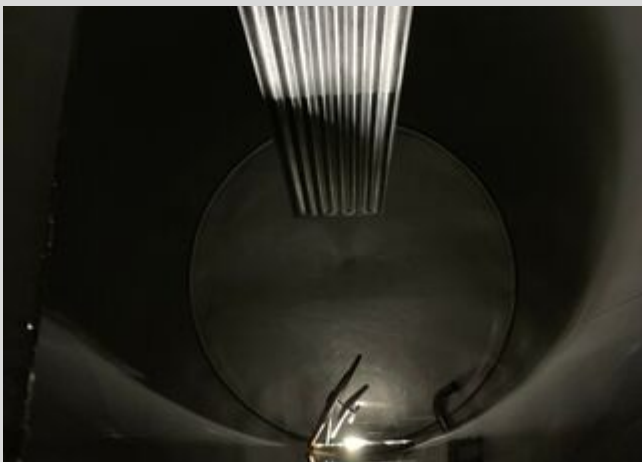
INFO VIGNOBLE

OCTOBRE
NOVEMBRE
DÉCEMBRE
2019



POINT SUR LES VENDANGES 2019

Les vendanges 2019 se sont déroulées sous le beau temps à l'image de l'été que nous avons vécu. Les raisins étaient beaux et en nombre mais peu de jus, conséquence de la sécheresse et des périodes de canicule que nous avons tous vécus. On dit que les millésimes en "9", ont quelque chose de particulier... Cela se vérifiera bientôt dans le verre!



LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

Le sucre contenu dans le jus de raisin pressé va naturellement amorcer sa fermentation au contact de la levure indigène existant à la surface de la peau. La fermentation dégage de la chaleur. Afin de préserver la fraîcheur du vin, il est indispensable de maîtriser sa température à l'aide d'un système de refroidissement des cuves. Ici, de l'eau froide circule dans un "drapeau" fixé au centre de la cuve.



PREPARER LES FÊTES

Avec l'automne qui arrive, il faut déjà penser à préparer la fin de l'année. Dans quelques semaines, ce sera déjà la course aux cadeaux... Alors, n'hésitez pas à anticiper vos commandes, nous ferons au mieux pour vous satisfaire!